REVUE DE VITICULTURE

IMPERIAL MYCOLOGICAL
26 SEPT. 1938
INSTITUTE

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

45e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1938

— 21 JUILLET — N° 2299 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, avenue de la République, PARIS - R. C. Seine 74.456

INSTALLATIONS DE CAVES

Débourbage des moûts
Réfrigération des moûts
Clarification des vins
Concentration
Vieillissement des vins
Champagnisation
Dégorgement, etc., etc...

PAR LE FROID

LES RÉFÉRENCES { les plus anciennes / les plus nombreuses / les plus remarquables

PROCÉDÉS { brevetés portés au plus haut degré de perfectionnement

PERSONNEL TECHNIQUE spécialisé.

Fourniture sur demande de :

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS GRATUITS

FILTRES-AUTO-SECHEURS

MODÈLE 1930 — BREVETÉ S.G.D.G.

300 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

45e Année. - Tome LXXXIX — N° 2299 — Paris, 21 Juillet 1938

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef :
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne Henriot-Marguet, Émile Moreau	Ile-de-France	René Salomon
Bourgogne	René Engel, Jacques Prieur	Alsace	E. de Turckheim, E. Hügel
Bordelais	Georges Bord, Amédée Dufoux, Robert Villefigue	Drôme	Dr Bonnet
Touraine	Charles Vavasseur	Loire	J. Tachon
Anjou	Rosin, L. Moreau et E. Vinet	Algérie	H. Roseau, F. Saliba
Nantais	de Camiran	Œnologie	E. Barbet, E. Rousseaux, J. Ribéreau-Gayon, Moreau et Vinet, Boutaric, L. Mathieu
Armagnac	Larnaude	Législation	Alfred Hot
Charentes	J.-L. Vidal, René Lafon	Économie viticole	de Viguerie, Marthe Tardy, Mme Ch. Drouard
Côtes-du-Rhône	Baron Le Roy		

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : **Odéon 10-32**

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : **Paris 309-05**

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

SF

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme
le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraîment
marquant de ces dernières
années Propreté absolue
Inattaquable
par le VIN

RÉFRIGÉRATION
DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à
ultra récupération donnant
la plus grande économie
CONCENTRATION
DES **MOUTS** ‖ DES **VINS**
PAR LE **FROID**

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES
ENVOYÉS SUR DEMANDE
SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 87

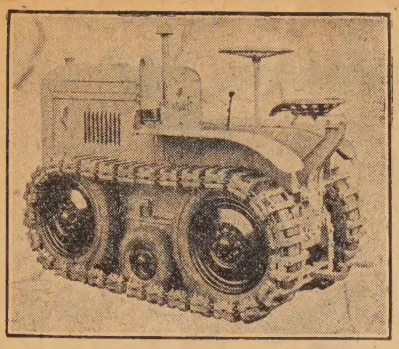
GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1743

MOËT & CHANDON

MOËT

Exiger sur chaque bouteille le mot MOËT
Eviter toute confusion avec les homonymes



Tracteurs agricoles à chenilles-chaîne sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines : Plaine St-Pierre BÉZIERS (Hérault) Téléph. : 8-66 et 22 50

Bureaux : Rue de Miromesnil, 90 PARIS (8e) Téléph. Laborde 13-30

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES

" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ

DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE

DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Pour la vente s'adresser aux

Établissements Xavier LAMBERT

28, rue des Fossés-St-Bernard, PARIS (5e)

Marque soufre X. L.

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

Téléphone Lille 19-04 ——— Adr. tél. : Derisoufre-Lille

EXPORTATION

VITICULTEURS !
AGRICULTEURS !

Combattez le mildiou de la vigne et autres maladies cryptogamiques

par

Le sel de cuivre

LE PLUS EFFICACE
LE PLUS ÉCONOMIQUE
LE PLUS PRATIQUE

LE

VERDET PUR, RAFFINÉ L. F.

à 31,5 % de cuivre

PLUS DE CHAUX

Une solution limpide qui n'obstrue pas les pulvérisateurs

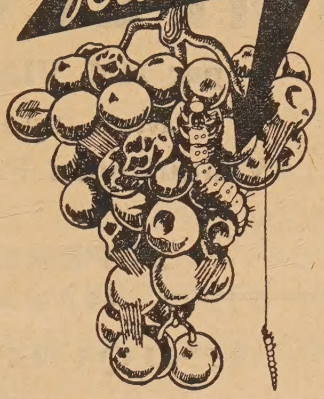
Ets LAMBIOTTE Frères

Direction Commerciale : 9, rue de la Charité
LYON

Agence Géuérale : 7, Boulevard Rabelais, 7
MONTPELLIER

ÉCONOMIQUE - SANS POISON

POUDRE
AGRI-TOX
foudroie



L'EUDEMIS
ET LA
COCHYLIS

BEAU GRAIN
GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris-8e

ÉTRENNES UTILES

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux

Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE

Le plus complet sur la vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES (in-folio : format 35×25)

3.200 pages de texte

500 planches en couleurs

70 planches en phototypie

840 gravures en noir

Prix de faveur :

Les 7 volumes en fascicules . . . . . 1.000 fr.

Reliure facultative avec planches montées sur onglets, supplément de. . . . . 350 fr.

Livraison gare Villefranche, paiement comptant

Remise de 20 °/o

Tous les cépages du monde sont décrits par les spécialistes de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle aveo leurs feuilles et leur coloration.

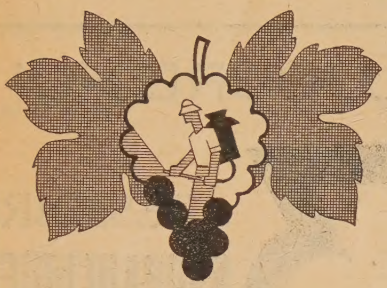
S'adresser à LA REVUE DE VITICULTURE

35, Boulevard Saint-Michel. — PARIS (Ve)

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23:944



MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON

SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON

12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON

Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles

au capital de 3.900.000 francs

Siège Social : **47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (V°)**

USINE A BEAUCAIRE (Gard)

R. du C. Paris N. 45.079

LUTTE CONTRE LE MILDIOU

ADHÉSOL (Produit breveté)
pour rendre toutes les Bouillies mouillantes et adhérentes, permet Traitement direct et certain des grappes.

BOUILLIE DE MONTPELLIER cuprique mouillante à l'ADHESOL. Titre 50 %, Sulfate de cuivre cristallisé correspondant à 12,5 % de cuivre métal.

LUTTE CONTRE LES INSECTES DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS

INSECTICIDE BALLARD à l'Arséniate de Plomb naissant et aux Arséniates d'Alumine (Procédé breveté).
Le plus actif — Le seul à efficacité prolongée à action durable.

Notice et Renseignements sur demande

Direction Technique : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER.

AUJOURD'HUI

1 PRESSOIR **SUPERCONTINU** NECTAR **= 3** PRESSOIRS **HYDRAULIQUES** DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** *R. C. Tours :* 195 852

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2299 Paris, 21 Juillet 1938

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Paul Marsais . . . . . Nouvelles preuves expérimentales du rôle des champignons de la moelle dans l'apparition du Court-noué parasitaire. 41

René Engel . . . . . Appellations contrôlées. — La question du degré alcoolique. 45

Actualités

Le Bose . . . . . Chronique de législation viticole : Dernières modifications au statut viticole. 51

R. C. . . . . . Chronique viticole méridionale 55

Pierre de Viguerie . . . . . L'état du vignoble en Europe et dans les pays méditerranéens à la mi-juin. 57

VIe Fête nationale des vins de France. — Le statut des jus de fruits. — Le Congrès international de Lisbonne. — Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Bibliographie : Pour former et tailler les arbres fruitiers, par A. Petit ; l'Avortement épizootique et la fièvre de Malte, par le Dr Caillot ; La fièvre aphteuse, par le Dr Caillot; Bouillies mouillantes, Alcools terpéniques sulfonés, par A. Desrue. 58

Revue commerciale :

Cours des vins. 63

Cours des principaux produits agricoles. 64

NOUVELLES PREUVES EXPÉRIMENTALES DU ROLE DES CHAMPIGNONS DE LA MOELLE DANS L'APPARITION DU COURT-NOUÉ PARASITAIRE

Notre *Revue* a précédemment résumé les travaux publiés à l'étranger (en Autriche, en Tchécoslovaquie et en Yougoslavie, notamment), sur les tentatives qui ont été faites pour infester, avec des cultures pures de champignons, isolés de la moelle des vignes atteintes de Court-Noué parasitaire, de jeunes greffes ou des vignes saines. On sait qu'en France, Viala et Marsais ont réussi en 1935-1936 ces infections sur des vignes âgées, par l'introduction, directement dans la moelle, de leurs cultures de *Pumilus midullae*. Ces essais sont multipliés actuellement au Laboratoire Pierre Viala, à Paris, à l'Institut de Bois-Charente, etc.

MM. le Pr Zweigelt et Voboril ont publié dans « Das Weinland », au cours de l'année 1937, les comptes rendus des travaux qu'ils ont entrepris dans le même sens. Nous retiendrons surtout les essais d'infection qu'ils ont relatés sous la forme suivante :

Essais de transmission de la maladie de la moelle

« Dans nos précédentes communications, nous avons décrit le champignon trouvé dans la moelle, et exprimé l'opinion que les formes de multiplication

appartenaient à un Cryptogame identique au *Pumilus medullae*, obtenu d'après les descriptions de Viala et Marsais avec des organes de multiplication les plus divers. En nous basant sur les figures nombreuses qui ont été données depuis, nous croyons aujourd'hui que les modifications pathologiques de la moelle peuvent être dues à plusieurs Champignons. Ceci veut dire, que d'une part, différents Champignons peuvent faire apparaître, chacun pour soi, des modifications dommageables dans la moelle, mais que, d'autre part, plusieurs Champignons peuvent s'y développer simultanément. *Blattny* avait déjà, en 1935, annoncé que plusieurs Champignons participaient à la maladie de la moelle, mais qu'ils étaient en relation symbiotique si étroite, qu'il n'était pas possible de les séparer par les méthodes habituelles de culture. *Fischer* et *Neumann*, avec lesquels nous collaborons, adoptent le même point de vue.

« Nos recherches effectuées sur des centaines de Vignes nous ont valu une certaine expérience pour apprécier les documents mycologiques (dessins), si bien que, malgré la connaissance imparfaite des organes de reproduction pour chaque Champignon, nous sommes capables de tirer des conclusions de l'examen des figures microscopiques. Il est certain que plusieurs Champignons peuvent former des microthalles, qui correspondent exactement à ce que Viala et Marsais ont figuré, c'est-à-dire qui représentent la forme végétative de Champignons, qui produisent aussi des macrothalles bien différenciés et typiques.

« Le Champignon que nous avons toujours rencontré à l'origine le plus fréquemment, mais que nous avons constaté dans tous les cas, ou presque dans tous les cas, de maladie grave, des différents vignobles de la basse Autriche, de la Styrie et du Burgenland, a un microthalle qui est non seulement extraordinairement fin, mais qui, de préférence, traverse les cellules ; son trajet est rectiligne, et le microthalle n'a qu'une faible tendance à se ramifier.

« Les hyphes sont peu réfrigérentes ; le contenu des cellules est extrêmement peu granuleux, la coloration au bleu-coton se fait lentement, et elle est relativement faible. A ces microthalles appartiennent les très diverses macro-hyphes, qui se développent notamment dans les cellules de la moelle les plus anciennes, fortement modifiées, et qui révèlent la tendance de former un tissu appliqué contre les membranes, pour former ensuite des spores bicellulaires à l'intérieur (fait que nous avons observé méthodiquement dans un cas).

« Les spores assez grandes qui remplissent les cellules de la moelle, y formant des rangées serrées, sont devenues tout à fait caractéristiques pour ce Champignon. Ces spores sont plus ou moins sphériques, hyalines, à parois très minces, et se colorent facilement et rapidement en bleu foncé. Nous les appelons jusqu'à maintenant *oïdies* sans vouloir nous prononcer au point de vue génétique. Elles ne correspondent pas exactement aux oïdies décrites par Viala et Marsais. Ces oïdies se trouvent partout où le Champignon a détruit le tissu depuis quelque temps. Il est probable que, des spores isolées, petites, rondes, se colorant légèrement en bleu, dressées et à paroi épaisse, appartiennent à ce Champignon. Nous l'appellerons étant donné qu'il ne correspond au *Pumilus medullae* que pour certains caractères, Champignon M.

« En outre, on rencontre des microthalles, qui peuvent être aussi fins, mais qui traversent les cellules de la moelle non pas en ligne droite, mais en

ligne brisée ou arquée, et qui surtout ont nettement tendance à se ramifier. Ces hyphes se colorent beaucoup plus rapidement avec le bleu-coton et le contenu cellulaire est plus différencié, les hyphes sont brillantes, l'épaisseur de la membrane change fréquemment sur le trajet. Les macro-hyphes appartenant à ce Champignon se distinguent par leur taille de celui du Champignon M. Il n'est pas possible de dire pour le moment si de petites spores innombrables ou de plus grandes spores bicellulaires brun sombre, ou des spores unicellulaires, appartiennent à ce Champignon. Nous désignons ce type de Champignon qui comprend probablement plusieurs Champignons proches parents, par le signe de Champignon N. Les essais d'infections ultérieurs diront si les Champignons M. et N. se comportent différemment au point de vue biologique.

« Le Champignon M. que nous avons déterminé depuis plus longtemps : il y a 2 ans dans différents échantillons, et depuis 1 an et demi à nouveau d'échantillons gravement atteints de la région de Protess, a été mis en culture sur le Bouillon de haricots, proposé par les Français (afin de nous rapprocher des conditions de culture de ces chercheurs). La culture des champignons a été depuis réensemencée et nous a toujours présenté le même aspect extérieur, si bien que nous pouvons la considérer comme étant spécifiquement le Champignon M. Peu de jours après l'ensemencement, apparaît un mycelium duveteux rosé devenant plus tard brunâtre, qui envahit en 8 jours tout le bouillon de haricots et qui se transforme en 2 à 3 semaines en une masse couenneuse, à la surface de laquelle se trouvent en grande quantité de petites pycnides noires. Bien que *Fischer*, d'après ses déclarations verbales, ait obtenu en partant de telles cultures, à côté du Champignon dominant (pour lui comme pour nous) d' d'autres Champignons distincts, nous pouvons dire que nous n'avons que le Champignon M. en végétation. (nous y reviendrons à propos des essais) et qu'il n'y avait de mélange que dans de rares cultures. Par contre Koudelka nous a fait savoir par lettre qu'il avait réensemencé nos cultures et qu'il n'avait obtenu qu'un seul Champignon, notre Champignon M.

« Nous avons entrepris en 1936, pendant la période du greffage, les essais suivants, d'une part avec des cultures, d'autre part, avec de la moelle malade provenant des vignes court-nouées de Protess. »

Le docteur Zweigelt décrit ensuite le mode d'infection adopté que deux figures rendent très aisées à comprendre. La masse mycélienne est placée dans un cas sur la section supérieure du greffon. Dans le second cas, elle entoure la greffe au niveau de la soudure. La même méthode a été employée avec la moelle des vignes malades venant de Protess.

Avant le greffage, les bois sont désinfectés par une solution à 0,05 p. 100 de Zeretan. La greffe en fente anglaise se fait avec un greffoir flambé. Les greffes sont mises en contact avec la masse mycélienne ou avec la moelle malade au moment de la mise en culture.

Au total 62 vignes ont été ainsi traitées en été, retirees de la pépinière, dessinées et étudiées au point de vue de la maladie de la moelle.

(Pour répondre aux objections qui ont été faites aux essais de cette première série (possibilité d'autoinfection) MM. Zweigelt et Voboril ont arrêté un autre programme qui est le suivant : Les variétés indigènes les plus importantes ont été mises en cultures, chacune représentée par 20 boutures à deux yeux. D'autre

part, des boutures semblables aux précédentes, de plusieurs variétés de porte-greffes et enfin des greffes, les unes en pépinières, les autres en pots, ont été mises en expérience.)

« La conclusion générale de ces essais est que le Champignon M possède la plus grande virulence : Les Champignons accessoires, N notamment, déterminent des mortalités bien plus faibles. *L'apparition du Champignon M conduit, tôt ou tard, à la mort des vignes considérées.* Le Champignon *N* dans les infections mixtes reste loin derrière *M*.

« En somme, la question de la maladie de la moelle n'est pas encore épuisée, en ce qui concerne son étiologie. Il est certain que d'autres champignons que *M* et *N* ont la possibilité de se développer dans la moelle et d'endommager la vigne. Ceci est démontré par les recherches de Koudelka qui a pu isoler des vignes de Retz, d'autres parasites que nous. Par ailleurs, notre Champignon M dont nous ne voulons pas provisoirement décider des rapports avec le *Pumilus Medullae*, a été constaté dans tant de régions où la maladie de la moelle sévit, que nous n'hésitons pas à le considérer comme l'auteur principal de la maladie de la moelle en Autriche. »

MM. Zweigelt et Voboril ayant ainsi démontré le rôle certain d'un champignon, dans l'infection de la moelle des vignes, recommandent l'aseptisation des bois et des appareils servant au greffage et préconisant la méthode suivante :

« Le caractère virulent du Champignon M et sa faculté de pénétrer à travers le diaphragme sain et fort, nécessite le choix d'un matériel spécial pour les greffages, qui doit être :

« *a*) Un bois avec des nœuds forts ;

« *b*) Avec une moelle peu abondante ;

« *c*) Un bois fort et bien aoûté ;

« *d*) Et chez lequel le diaphragme supérieur de la bouture porte-greffe, doit être aussi près de la soudure que possible.

« La fréquence de la maladie de la moelle est due sans doute à ce qu'on n'a pas suffisamment observé ces préceptes. Des diaphragmes lésés ou très minces ne sont pas une barrière contre les champignons. Les vignes au bois faible donnent une soudure imparfaite, le callus n'est souvent pas fermé et le champignon virulent peut faire son chemin vers l'intérieur.

« Une moelle abondante est dangereuse, car elle favorise le développement du champignon (recherches de Moharcik), et en plus, elle affaiblit la plante, car chaque tissu nécrotique dans la région de la soudure gêne le développement de la plante.

Le plus grand danger est constitué par les greffes et les porte-greffes qui ont un bois faible. Nos recherches ont démontré nettement qu'un bois faible ou trop faible est sujet à des nécroses avant que la croissance en épaisseur puisse se faire.

« Il est établi que l'emploi d'un matériel impeccable, en même temps qu'un greffage complètement aseptique nous donnent des soudures exemptes de champignons ,ce qui assure une vitalité maxima.

D'autre part, nous savons que lors d'un greffage aseptique, la moelle meurt tout de même dans une zone de 2 cm. et brunit. Si aucune attaque de

champignon ne vient aggraver cette mortification des tissus, la plante surmonte sans dégâts ces nécroses normales. »

Après avoir rappelé que l'infection peut se faire par la section supérieure du greffon, par les surfaces destinées à se souder et aussi par le talon du porte-greffe, les auteurs concluent de la façon suivante :

« De ce qui précède, résulte, pour les praticiens, une règle, qu'ils ont découverte et suivie instinctivement, qui consiste à changer l'emplacement des pépinières aussi souvent que possible. A Poysdorf, un vignoble créé sur une ancienne pépinière a dépéri du court-noué. On se demande si une méthode de désinfection du sol destiné à porter de la vigne, ne pourrait pas remédier à ce danger. Ce serait là une des tâches les plus urgentes de la pratique future. »

Il apparaîtra, à la suite de ces nouveaux travaux expérimentaux, qu'il n'est plus permis aujourd'hui, lorsqu'on étudie les causes de dépérissement des vignes présentant les caractères de court-noué parasitaire, de passer sous silence ces faits, qui confirment les vues de P. Viala et qui méritent une place à côté d'hypothèses trop variées. Les lecteurs feront un choix entre les affirmations qui n'ont pas encore reçu la sanction indispensable de la preuve expérimentale, chère à Claude Bernard et à Pasteur, et les résultats des travaux de nombreux savants étrangers qui ont su rendre impartialement hommage au rôle joué par des chercheurs français pour l'étude de ce grave sujet.

Paul MARSAIS.

APPELLATIONS CONTROLÉES

LA QUESTION DU DEGRÉ ALCOOLIQUE. — La réglementation des appellations contrôlées a mis en vedette un facteur de qualité des grands vins, auquel les gourmets, seuls juges en la matière, en dernière analyse, n'avaient attaché jusqu'alors qu'une importance très relative : il s'agit du degré alcoolique.

A chaque catégorie de vins à appellation contrôlée de France, on a donc fixé, quelque peu arbitrairement « un seuil » au-dessous duquel les vins considérés sont réputés indésirables.

En ce qui concerne plus particulièrement notre région, il a été décidé, entre autres qu'un vin fin de Bourgogne à appellation de village (Vosne-Romanée Pommard, etc.) devrait contenir 178 gr. de sucre naturel avant tout enrichissement et présenter après fermentation un degré alcoolique minimum égal à 10°5. Il a été stipulé, d'autre part, que les grandes appellations (Chambertin, Clos de Vougeot, Corton, etc.) devraient provenir de moûts contenant naturellement 212 gr. de sucre par litre et présenter après fermentation, un degré alcoolique minimum de 12°5.

Avant de fouiller plus avant cette question, fort complexe, un point d'interrogation se pose :

Est-il logique d'admettre qu'entre une cuvée ronde à appellation de village et un vin de cru, une différence de 2° soit obligatoire pour que la qualité du second soit assurée ?

Si la pratique nous indique que ce ne sera qu'exceptionnellement que les

cuvées rondes n'atteindront pas les 178 gr. de sucre requis, elle nous laisse craindre, par contre, que 212 gr. de sucre ne soient un taux moyen disproportionné et qui causera des surprises.

Mais, au fait, pour avoir la plénitude de ses qualités, est-il donc obligatoire qu'un vin de grand cru fasse 2° de plus que les autres finages qui l'avoisinent ?

L'expérience prouve que, dans un village, ce ne sont pas toujours les grands crus qui donnent les moûts les plus riches en sucre et qu'en tout cas la différence de 2° est plutôt l'exception.

La chose n'est pas nouvelle : En 1890 J. Margottet, directeur de la Station Agronomique de la Côte-d'Or, a réuni dans une petite brochure quelque 60 analyses de vins de la récolte 1889 de toutes les provenances de notre région.

L'année considérée était réputée bonne, les vignes d'où provenaient ces vins étaient encore défendues contre le phylloxéra et l'auteur proposait son travail comme un témoin, une base pour suivre, dans les années futures les variations possibles dans la composition de nos vins.

Nous donnons, ci-dessous, extrait de ce travail, dans deux colonnes : d'une part, le degré des cuvées rondes, d'autre part, celui des grands crus les plus voisins.

Année 1889

Volnay 12°	Beaune Grèves 12°8
Pommard 12°	Corton 11°9
Beaune 12° et 13°7	
Premeaux 13°5	Pruliers 14°1
Nuits-St-G. 13°5	Saint-Georges 12°8
Vosne-Romanée 13°9	Richebourg 14°2
Chambolle 13°6	Tache 13°7
	Clos de Vougeot 14°2
Gevrey-Chambertin 12° à 13°	Chambertin 12°5 à 13°8
Brochon (Plant fin) 12°2	

Plus qu'un long exposé, ce simple tableau montre l'arbitraire du rapport admis.

Dans son ouvrage « Le Vin », A. de Vergnette-Lamothe, savant œnologue du siècle dernier, disait page 134 : « La qualité des vins et leur santé ne sont pas toujours en rapport avec la quantité d'alcool qu'ils contiennent, puisque des vins tels que les 1827 riches à 11,60 p. 100, les 1852 à 12 p. 100, les 1838 à 11,50 p. 100, les 1843 à 10,60 p. 100 se sont parfaitement conservés et conservés bons, tandis que les 1840 riches à 11 p. 100 et certains 1841 et 1842 riches à 11°80 et à 12°50 ont eu une très mauvaise fin. »

On voit par là, que le facteur alcool n'est pas décisif. Si on peut dire à coup sûr qu'un vin de pinot de faible degré n'est pas un grand vin, il est plus malaisé de donner, péremptoirement, le degré où il est réputé avoir toute son excellence.

Le degré minimum a la prétention de donner le seuil de la qualité et de sélectionner les bons vins. Il aurait dû plutôt être conçu pour éliminer tout simplement, mais sûrement, les vins indignes.

La qualité d'un grand vin ne réside pas spécialement dans sa force alcoo-

lique, mais dans son bouquet, sa finesse, le plaisir qu'on éprouve à le boire, car le vin est fait, avant tout pour être bu et non pour être analysé.

Malgré tout l'illogisme de la chose, admettons-la raisonnable : A la vendange prochaine, se référant aux décrets, le vigneron désireux (pour ne pas dire mis dans l'obligation) de revendiquer le bénéfice de l'appellation contrôlée, devra donc s'assurer que ses produits répondent bien aux conditions imposées.

Prenons un exemple qui sera valable pour tous les cas :

Un propriétaire de Vosne-Romanée désire donner l'appellation contrôlée aux vins de sa récolte, ainsi que la Confédération des Associations Viticoles de la Bourgogne l'a conseillé à ses adhérents lors de son récent Congrès de Villefranche ; il devra s'assurer soigneusement :

1° Que son moût contient un minimum de 178 gr. de sucre avant tout enrichissement et

2° Que son vin fait bien 10°5 après fermentation.

Ces deux obligations relatives au degré, dans leur apparente précision sont, pourtant, d'un flou extrême.

D'abord, comment le vigneron devra-t-il déterminer la teneur en sucre de son moût ?

La seule méthode qui soit possible à la propriété est la méthode densimétrique. Or le mustimètre est un appareil auquel il ne faut pas demander plus qu'il ne peut donner..... Certaines années, à maturation anormale, quand le moût est particulièrement riche en matériaux acides et en matières extractives, cet appareil accuse toujours des degrés trop élevés. Seuls, les praticiens, rares d'ailleurs, utilisant le dosage chimique soupçonnent la grandeur de ces erreurs.

Dans le tableau que nous donnons à la fin de cette étude, on en aura quelques échantillons.

Il y a donc là une grosse difficulté pour le vigneron qui désire avoir la certitude que son moût donnera un vin ayant le degré légal voulu.

Admettons, maintenant, qu'un chimiste très averti ait reconnu que le moût en question contient les 178 gr. de sucre imposés. Une question se pose immédiatement :

Est-ce que ces 178 gr. de sucre donneront bien, après fermentation, les 10°5 requis ?

Tous les techniciens de la fermentation savent que dans notre système de cuvage à chapeau flottant, 1 kgr. 700 de sucre ne donne jamais le degré-hecto par le calcul. Les œnologues admettent qu'il est possible avec 1 kgr. 700 de sucre d'obtenir 1 degré d'alcool dans les vins blancs qui fermentent en fûts et à une température relativement basse ; par contre, ils estiment qu'il en faut, au minimum 1 kgr. 800 pour les vins rouges où les pertes de fermentation sont considérables (évaporation du chapeau, pompages, température relativement élevée).

Certaines années, même, les levures paraissent gaspiller littéralement le sucre dont elles disposent et ne rendent que de loin, l'alcool escompté.

Notre tableau final donne quelques exemples certains de la chose ?

Nous voilà donc bien loin de l'équation théorique adoptée par les décrets et qui, dans la pratique, ne cadre que si rarement.

Mais, nous direz-vous, si un moût contenant 178 gr. de sucre n'arrive pas à donner les 10°5 requis, ce titre alcoolique sera facilement obtenu par sucrage

et, après fermentation tout sera en règle..... Ce n'est pas certain et notre tableau montre les surprises du cuvage ; il expose clairement sans les expliquer, les anomalies que l'on rencontre quant au rendement alcool du sucrage. Il indique que des facteurs indépendants de la volonté du vinificateur peuvent amener, en cours de fermentation, un vin au-dessous des chiffres prescrits.

Fait paradoxal, en la circonstance, la qualité du vin exprimée par son degré pourra dépendre plutôt de l'habileté du vigneron lors de son sucrage que de la qualité intrinsèque de la récolte qu'il a mise en œuvre..... En janvier 1934, n'avons-nous pas eu entre les mains un splendide Chambertin 1933 récolté et vinifié avec tendresse par cet amoureux de la vigne et du vin qui sait si bien chanter notre Bourgogne ? Eh bien, peu sucré, par un principe qui honore celui qui le professe, ce grand vin ayant quelques mois seulement, ne titrait que 12°4... Sans commentaires.....

Les décrets stipulent donc que tout vin contrôlé devra présenter X° après fermentation. Après fermentation, ne veut pas dire au décuvage, ainsi que certains l'ont traduit. La fermentation peut ne pas être terminée à ce moment-là et, certains 1937 qui fermentent actuellement, et qui vont gagner près d'un degré, illustrent assez bien la chose.

Après fermentation nous paraît devoir se traduire par « lorsque le vin sera terminé ». Quand le législateur nous dit qu'un Chambertin doit avoir un degré minimum de 12°5 après fermentation nous devons comprendre que le vin devra toujours présenter ce degré minimum du moment qu'il sera terminé.

Les décrets semblent ignorer qu'un vin destiné à la mise en bouteilles et qui est soigné pendant 2 ou 3 ans en fûts perd une fraction importante de son alcool. Le fait a été mis en évidence de tous temps :

Maumené dans son « Traité du travail des Vins », qui date de 1874, page 171, s'exprime ainsi : « Ainsi, la quantité d'alcool peut diminuer de près d'un dixième en deux ans. Cette perte a de l'importance ; elle varie avec l'espèce du bois, son âge son épaisseur, le degré d'humidité des caves, leur température, l'accès plus ou moins facile de l'air, etc., etc. »

Dans l'*Acte du Congrès des Vignerons français*, datant de 1846, page 168, un rapporteur parlant de vins de 15° dans lesquels le bouquet est au début totalement masqué à nos organes s'exprime ainsi :

« Mais ces derniers vins, bien rarement produits par la nature (allusion au sucrage), étant gardés un certain temps, perdent 1 à 2 p. 100 d'alcool et, alors, ils ont acquis toute leur qualité, toute leur valeur. »

Dans notre tableau final que nous commentons par ailleurs, nous avons de multiples exemples de baisse de degré, une fois le vin fait. C'est là un phénomène normal et constant dont nous avons à tenir compte.

Le contrôle des vins à appellations contrôlée devant pouvoir se faire chez le détaillant, il est certain que c'est en ce cas, le seul degré définitif existant à la vente qui pourra servir de base d'appréciation.

Ce sera, d'ailleurs, le seul facteur, dit de qualité qui restera, à ce moment, à l'Administration. On comprend l'intérêt qu'il y a à ce que cette question du degré soit précisée sans équivoque.

Deux solutions s'offrent dans ce but :

Ou bien garder les textes actuels en fixant un pourcentage de déperdition

ou, alors, donner directement un degré minimum définitif au-dessous duquel, quelle que soit l'époque de la vie du vin à laquelle on aura à le considérer, il sera réputé indésirable dans l'appellation qu'il sollicite ou a sollicitée.

Cette question de la déperdition du degré soulevée à la Fédération des Associations viticoles de la Côte-d'Or est à l'étude et nous attendons les directives qui s'élaborent au sein du Comité National.

Nous donnons, maintenant, ci-dessous, le tableau auquel il a été fait allusion précédemment :

Années	Sucre naturel : Mustimètre	Sucre naturel : Méthode chimique	Degré alcoolique naturel prévu (Tables Salleron)	Sucrage par pièce	Alcool théorique apporté par le sucrage (1 kgr. 800)	Degré théorique total	Dates des dosages et degrés obtenus
	Gr.	Gr.		Kgr.			
1925 . .	212	204	12°5	10	2°4	14°9	Actuellement en blles 11°7
1926 . .	239	»	14°1	5	1°2	15°3	13° (11-1928), actuellement en blles 12°8.
1927 . .	188	»	11°	10	2°4	13°4	12° (11-1928), actuellement en blles 11°8.
1928 . .	231	223	13°6	8	1°9	15°5	Actuellement en blles 12°67.
1929 . .	228	223	13°4	8	1°9	15°3	Actuellement en blles 12°6.
1930 . .	204	199	12°	10	2°4	14°4	12° (4-12-30).
1931 . .	231	»	13°	6	1°44	14°44	13° (21-12-31) 12°4 (30-6-35).
1932 . .	204	»	12°	10	2°4	14°4	12° (12-1-33).
1933 . .	223	218	13°1	5	1°2	14°3	13°2 (4-12-33), actuellement en blles 12°61.
1934 . .	228	223	13°4	5	1°2	14°6	13° (25-11-34), actuellement en blles 12°7.

Afin de pouvoir jeter un coup d'œil d'ensemble sur les variations du degré alcoolique dans la vie d'un grand vin, nous avons groupé les observations faites sur dix récoltes de Clos-de-Vougeot.

Tous ces vins ont eu une bonne suite : Les 1926, 1928, 1929, 1933 et 1934, ont donné des bouteilles dignes des amateurs les plus difficiles. 1925, 1926, 1927 ont eu la médaille d'or au Concours général agricole de Paris.

Or, en considérant le degré alcoolique actuel de ces vins et la quantité d'alcool qui leur a été apportée par la chaptalisation, on constate, avec stupeur, que pas un des vins des 10 millésimes considérés n'atteindrait, sans sucrage, le sacro-saint degré requis... S'ils sont grands vins, selon les décrets, on le doit au saccharose ajouté...

Un enrichissement clandestin aurait pu aisément parer à la déficience des 1925, 1927, 1930, 1931 et 1932.

Pour le 1931, qui aurait pu prévoir de bonne foi que ce monstre œnologique, issu d'un moût concentré dans la grappe, aurait baissé ainsi lamentablement ?

Cette étude démontre :

1° Que le degré minimum de 12,5 fixé pour nos grands crus bourguignons est exagéré. Seuls de tous les vignobles de France, les Sauternes et les Loupiac

issus d'une région plus ensoleillée que la nôtre et dont la vinification est si différente de la nôtre (vendanges par tries successives) sont astreints à un tel degré. M. le Sénateur Capus nous a avoué avoir été surpris que nous ayions demandé (?) en Bourgogne un degré aussi élevé...

2° Que l'art de l'enrichissement alcoolique des vins de Bourgogne, surtout dans les grands crus, va jouer maintenant un rôle prépondérant.

3° Qu'il est indispensable de donner, à bref délai, aux producteurs et aux négociants, des directives afin qu'ils connaissent leurs droits et leurs devoirs.

De multiples problèmes vont se poser incessamment et qu'il faudra résoudre. Exemple :

Un vigneron vend des raisins avec appellation contrôlée ayant droit à une appellation de village. S'étant préalablement assuré de la qualité de la vendange qu'il va livrer, il constate qu'au mustimètre, son moût a une densité de 1079 correspondant à 180 gr. de sucre par litre laissant prévoir une force alcoolique du vin fait de 10°6.

Si, au décuvage, le négociant acheteur ne trouve pas le degré réglementaire escompté et que, par suite, l'appellation contrôlée lui soit contestée, quel sera le responsable ?

Même question pour un vin « tangent » livré en fûts et que quelques dixièmes amèneront au-dessous du seuil fixé pour sa catégorie.

Personnellement, nous estimons que lorsqu'on a affaire à un vin de qualité réelle, il faut être large dans la question et l'esprit doit toujours prévaloir sur la lettre.

En toute bonne foi, nous pensons qu'un vin à appellation de village peut, étant prêt, à la bouteille, ne pas démériter avec un degré final de 10, soit une tolérance de 0°5 sur le chiffre du décret et qu'un grand cru, dans les mêmes conditions peut être de qualité à 11°5 donc tolérance de 1° de perte.

Les vinificateurs, définitivement fixés sur l'ultime degré autorisé à la mise en bouteilles et connaissant les pertes possibles au cours de l'élevage de leur vin sauront alors faire le nécessaire pour arriver, dans le cadre de la loi, à tirer le maximum de qualité, et, par suite, de profit, de leurs récoltes.

La réglementation des appellations contrôlées soulève chaque jour des problèmes imprévus ; nous serons heureux si notre modeste étude contribue à en rendre l'application possible et fructueuse pour tous car, somme toute, c'est ce dernier point seul qui intéresse ceux qui vivent de la vigne et du vin.

René Engel.

ACTUALITES

Le Bosc : Chronique de législation viticole : Dernières modifications au statut viticole
R. C. : Chronique viticole méridionale
Pierre de Viguerie : L'état du vignoble en Europe et dans les pays méditerranéens à la mi-juin
VIe Fête nationale des vins de France
Le statut des jus de fruits
Le congrès international de Lisbonne
Comice agricole et viticole du Beaujolais
Bibliographie

Chronique de législation viticole

Dernières modifications au Statut viticole. — On a été récemment informé, par la voie du *Journal officiel*, des nombreuses et importantes modifications dont venait de faire l'objet le statut viticole. De son côté, la presse spécialisée a signalé les principaux changements intervenus en la matière.

Pour notre part, nous avons estimé qu'il convenait, avant tout, de faire un classement dans toutes ces nouveautés et de caractériser ensuite ces dernières eu égard à chaque catégorie d'intéressés qu'elles concernent. Nous verrons ainsi successivement ce que doivent en connaître les récoltants et le commerce sans omettre de terminer ce périple par une rubrique que nous intitulerons « Mesures diverses » et qui comprendra l'exposé de trois séries de mesures importantes relatives aux jus de fruits et de légumes, aux vins doux naturels et aux vins mousseux.

I. — Récoltants

1° *Déclaration de récolte.* — Cette importante formalité qui incombe à tous les récoltants sans exception doit désormais être souscrite non plus avant le 5 décembre mais *avant le 25 novembre de chaque année* au plus tard. On estime qu'à cette date les vendanges sont terminées sur l'ensemble du territoire. Au surplus, on favorise ainsi les travaux de la Commission interministérielle de la viticulture qui pourra se réunir plus tôt que d'habitude, surtout si les exigences d'une récolte pléthorique l'imposaient éventuellement.

Par ailleurs, toujours en matière de déclaration de récolte, les *tolérances* s'échelonnant de 2 à 5 p. 100 selon la couleur des vins (vins rouges et vins blancs) et qui avaient été instituées par la loi organique de 1931, sont abrogées. Cette mesure a été prise visiblement dans le but de parer à des manœuvres destinées à masquer la véritable importance d'une récolte en faisant bénéficier certains déclarants habiles mais peu scrupuleux de ces sortes de bonis. Il a été cependant précisé que l'absence de tolérance n'excluait pas la prise en considération de la bonne foi d'un déclarant ayant indiqué les chiffres dont il n'aurait pu contrôler par lui-même la rigoureuse exactitude.

De leur côté, *les acheteurs de vendanges* ou de moûts sont dispensés de toute déclaration en mairie. Ainsi, les statistiques afférentes à la seule production des vins accuseront-elles une plus grande exactitude puisqu'on évite par ce

moyen la répétition de chiffres touchant la récolte proprement dite et le mouvement des produits qui en découlent.

Enfin, en matière *d'indivision successorale*, une plus grande clarté est introduite dans les textes dont l'application s'avérait parfois délicate. Désormais, le régime instauré par la loi du 24 décembre 1934 ne pourra intervenir lorsque les cohéritiers ne sont pas tous présents au vignoble et ne participent pas personnellement aux travaux de l'exploitation. Il s'ensuit que pour être habilités à faire chacun pour leur compte, une déclaration de récolte distincte, les indivisaires devront vivre sur leurs terres en prenant une part personnelle à leur exploitation.

2° *Obligations diverses.* — En ce qui concerne le contrôle des déclarations de récolte l'article 20 du Code du vin reprenant les dispositions énoncées à la loi du 24 décembre 1934 (art. 15) édicte que les agents de la répression des fraudes peuvent pénétrer dans les chais des propriétaires viticulteurs. On a complété cette disposition en précisant que les intéressés ne pourraient faire obstacle à l'action de ces agents de contrôle et qu'ils devaient déclarer eux-mêmes auxdits agents les quantités de boissons contenues dans les fûts, vaisseaux, foudres ou autres récipients.

De plus, lorsquelle atteint ou excède 25 hl., la contenance desdits fûts et récipients divers doit être marquée sur chacun d'eux, en caractères indélébiles ayant au moins 10 cm. de hauteur. Pour cette opération, les intéressés disposaient d'un délai maximum d'un mois.

3° *Mesures d'assainissement proprement dites.* — Ce sont bien les récoltants qui font avec le commerce presque à eux seuls les frais du statut viticole. Mais ils en bénéficient aussi à différents titres. Ainsi diverses modifications apportées audit statut visent la plupart des mesures déjà en application avec lesquelles les intéressés sont, dans l'ensemble, familiarisés.

A. Blocage. — L'article 67 du Code du vin, prévoyant que les viticulteurs récoltant plus de 300 hl. ne peuvent expédier une quantité supérieure aux deux tiers de leur production, cette quantité étant réduite à la moitié lorsque la récolte dépasse 5.000 hl. a été abrogé purement et simplement. Ainsi, cette mesure dite « blocage prévisionnel » et qui faisait en somme double emploi avec l'échelonnement des sorties prévu au décret-loi du 30 juillet 1935, disparaît et avec elle une complication inutile d'écritures.

A remarquer toutefois que l'incidence individuelle du blocage subsiste puisque dans la nouvelle rédaction de l'article 69 du Code du vin (application de l'article 8 du décret-loi du 31 mai 1938), il est dit que cette incidence peut atteindre, d'une part, le tiers de la récolte quand les disponibilités sont inférieures ou égales à 84 millions d'hl., et d'autre part, la moitié de la récolte quand les disponibilités sont supérieures à ce dernier chiffre.

Quant au blocage tout court, il aura lieu quand les disponibilités paraîtront supérieures aux besoins. Dans ce cas, un barême plus serré que le précédent est établi en ce qui concerne la désignation des catégories de viticulteurs assujettis à cette mesure. Les paliers, s'élevant autrefois à 100 hl. sont abaissés de moitié et reposent sur un plancher de 200 hl. En outre, deux autres innovations consacrent l'originalité de la réforme apportée en ce domaine. D'une

part, le Gouvernement se réserve le droit, après avis de la C. I. V., de modifier ces paliers dans la limite de 10 p. 100 ; d'autre part, il peut abaisser le chiffre fixé comme point de départ de blocage au cas où les disponibilités dépasseraient 95 millions d'hl. et si l'assainissement du marché s'avérait de toutes façons impossible.

Par contre, deux exonérations seulement ont été prévues en cette matière.

La première vise les producteurs dont le rendement à l'hectare accuse, comparativement, à la moyenne des trois années précédentes, une diminution supérieure à 50 p. 100.

La deuxième concerne les producteurs dont le vin bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée.

On doit noter que ces exonérations sont les mêmes que celles prévues en matière de distillation obligatoire.

Enfin, il convient de signaler que la disposition du code du vin selon laquelle un décret ordonnant le déblocage partiel ou total devait intervenir lorsque sur les marchés de Nîmes, Montpellier, Béziers, Narbonne et Perpignan, le cours moyen des vins était reconnu supérieur à 126 francs l'hl. pour le vin de consommation courante titrant 9° *est abrogée* comme ne répondant plus aux circonstances économiques actuelles.

B. Distillation obligatoire. — Dans la nouvelle législation, les paliers prévus pour la prestation d'alcool sont désormais les mêmes que ceux relatifs au blocage. Ils pourront également être abaissés ou augmentés de 10 p. 100 tandis que des décrets pourront abaisser le point de départ des prestations si les disponibilités dépassent 95 millions d'hl. pour l'année considérée.

Par ailleurs, les alcools obtenus doivent comme précédemment, être livrés à l'Etat aux prix fixés par décrets. Toutefois, ces prix qui peuvent être dégressifs ne doivent pas dépasser les trois quarts de ceux des alcools de vin du contingent.

Mais une innovation essentielle a été apportée à ce régime de la distillation obligatoire en ce qui concerne la fourniture d'alcools viniques. Désormais, en dehors des prestations d'alcool de vin prévues ci-dessus, les producteurs de plus de 200 hl. de vin et, en tout état de cause, les récoltants astreints à la distillation obligatoire, doivent fournir des quantités d'alcool vinique atteignant :

1 litre d'alcool pur par hl. de vin produit dans les régions où le degré minimum des vins est actuellement fixé à 10° au plus.

0,77 quand le degré est de 8,5 et 0,60 quand il s'agit de vins titrant un degré plus faible.

Ces alcools sont payés à un prix au plus égal à 80 p. 100 du prix des alcools de marcs du contingent ; ils doivent être livrés dans les délais fixés et provenir de la récolte personnelle des prestataires.

Ces derniers peuvent, à défaut d'alcools de l'espèce, se libérer en livrant ou en faisant livrer des alcools de vins, mais aux prix et conditions fixés pour les alcools viniques.

A remarquer que quel que soit le volume des disponibilités, les prestations d'alcools viniques sont *obligatoires* chaque année. Mais s'il n'est pas exigé de livraisons d'alcools de vins, les quantités d'alcools viniques à fournir sont réduites aux trois quarts des quotités fixées ci-dessus (1 litre, 0,77 ou 0,60) et payées au prix du contingent des alcools de marcs.

Quant au remplacement des prestations d'alcool par des *exportations*, cette compensation joue pour la totalité, lorsque les expéditions sont faites par le récoltant ou pour son compte. En outre, lorsque les envois sont effectués par des commerçants, ces derniers doivent être installés depuis au moins deux ans à l'ouverture de la campagne. Par ailleurs, la moyenne des exportations entrant en ligne de compte pour ces envois peut être révisée si le volume des exportations vient à excéder de plus de 10 p. 100 les chiffres de la campagne 1937-1938.

C. Arrachage. — Aux termes de l'article 14 du décret-loi du 31 mai 1938, les viticulteurs qui justifient avoir arraché, depuis le 1er octobre 1931, une superficie déterminée de vignes et qui ont souscrit un engagement quinquennal bénéficient de l'exonération du blocage et de la prestation d'alcool de vin.

Toutefois, la quantité entrant en compte pour les exemptions de l'espèce ne peut pas être supérieure à la différence entre la récolte de l'année considérée et la moyenne des trois récoltes précédant l'arrachage, moyenne réduite de 5 p. 100.

En outre, si postérieurement au décompte des dispenses, le vignoble a été accru par location, héritage ou acquisition de parcelles plantées, il n'est pas fait état de la production de ces parcelles pour limiter les exonérations établies ; ladite production est simplement évaluée d'après le rendement à l'hectare obtenu sur l'ensemble de l'exploitation du précédent possesseur.

Enfin, en cas de remplacement de vignes complantées à concurrence de 75 p. 100 ou plus de *cépages prohibés*, l'arrachage des dites vignes donnera lieu s'il est achevé avant l'expiration du délai réglementaire de 3 ans, c'est-à-dire avant le 1er août 1942, au paiement de l'indemnité de 1.200 fr. par hectare prévue pour tenir compte des frais d'arrachage et de remise en culture des terrains.

D. Cépages prohibés. — En dehors des avantages concédés aux viticulteurs qui arrachent la partie de leur vignoble complantée en cépages prohibés (voir ci-dessus C.), il convient de souligner qu'un décret-loi du 14 juin 1938 lève jusqu'au 1er août 1942 pour les vins provenant des cépages d'*Othello* et d'*Herbemont*, l'interdiction édictée par le Code du vin (art. 96 et 313), de les utiliser dans les coupages. Durant cette période de tolérance, lesdits vins pourront donc être mélangés, soit avec des vins de Jacquez pour lesquels l'interdiction a également été levée (sans limitation de durée (art. 37 de la loi du 13 août 1936), soit avec tous autres vins provenant de cépages non prohibés.

E. Redevances. — Les redevances destinées à pénaliser les hauts rendements et qui ont été prévues par la loi du 4 juillet 1931, frappent les exploitations dont la déclaration de récolte accuse une production supérieure à 200 hl. Ladite loi précisait, dans son article 1er, que ce chiffre de 200 hl. devait être abaissé à 125, quand le rendement à l'hectare dépasserait 150 hl.

Le décret-loi du 31 mai dernier a purement et simplement abrogé cette disposition, par suite du changement apporté au plafond séparant les différentes catégories d'exploitants et aussi parce que l'application de cette mesure s'était avérée fort délicate.

F. Échelonnement. — En ce qui concerne l'échelonnement des apports sur le marché, mesures prévues au décret-loi du 30 juillet 1935, la rédaction de l'article 55 du Code du vin est complètement modifiée. Ce sont désormais des décrets rendus sur l'initiative des Ministres de l'Agriculture et des Finances après avis de la C. I. V. qui fixeront ledit échelonnement. Mais, en tout état de cause, les récoltants doivent pouvoir expédier par tranche le 1/10 de leur récolte et au moins 100 hectolitres.

(*A suivre.*) Le Bosc.

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 14 juillet 1938.

Notre région viticole jouit, depuis une semaine, d'un temps très beau, mais avec des températures assez changeantes d'un jour à l'autre, la chaleur de la veille étant tempérée par la fraîcheur du lendemain.

Pas d'humidité. Il n'a pas plu cette huitaine encore et le vent aidant, c'est une condition éminemment favorable au maintien de la bonne santé de la vigne. Les maladies sont donc pratiquement inexistantes, si l'on met à part les rares taches de mildiou ou d'oïdium observées dans certaines situations particulières. On a néanmoins effectué ces jours derniers des soufrages contre l'oïdium. Les insectes ne font toujours pas parler d'eux et on peut espérer, si le temps se maintient au beau, qu'il en sera de même jusqu'à la récolte.

Au vignoble, les circonstances atmosphériques convenables ont favorisé l'exécution des travaux de la saison qui sont à peu près achevés. Dans l'ensemble, les vignes sont remarquablement entretenues et exemptes de mauvaises herbes. La végétation est luxuriante et les grappes grossissent à vue d'œil.

Cependant, on appréhende la persistance de la sécheresse. Jusqu'à présent, elle n'a été sensible que dans les coteaux ou les terrains secs, sauf dans les régions localement arrosées par les derniers orages. Dans la plaine, la vigne ne souffre pas encore, mais les vignerons souhaitent vivement une pluie qui favoriserait le développement des raisins et, bientôt, la véraison.

On doit signaler que certains vignobles, tant en plaine qu'en coteau, ont vu leurs perspectives de récolte singulièrement amoindries par la coulure qui a été très intense en divers endroits.

A propos des perspectives de récolte, les chiffres les plus divers ont été prononcés ces temps derniers, qui ont paru assez étonnants, les uns par leur exagération, les autres par leur modestie. Est-il besoin de dire que ces évaluations n'ont pas toutes été dictées par le seul souci de l'information impartiale ? Et, à la vérité, on doit avouer qu'il est encore bien difficile, à plus de deux mois des vendanges générales, de fixer un chiffre que les événements démentiront très probablement, dans un sens ou dans l'autre.

En ce qui concerne le marché des vins, il a présenté, au cours de la huitaine qui se termine, une double physionomie. Tout d'abord, le tassement que nous

avons signalé déjà s'est affirmé, puis la situation s'est redressée et l'orientation est redevenue plus soutenue.

La faiblesse avait son origine dans certaines appréciations optimistes de la récolte sur pied. La propriété s'est d'abord montrée plus conciliante en présence de la raréfaction des demandes du commerce, puis elle a repris confiance et a refusé des prix qu'elle aurait acceptés plusieurs jours auparavant.

Il convient d'ajouter que les cours qui ont été fixés comme prix de base pour la libération de la deuxième tranche et des tranches suivantes de la prochaine campagne — cours qui confirment exactement ceux que nous avions fait prévoir — n'ont pas été pour rien dans le fléchissement enregistré. On avait, en effet, traité sur souche à 16 francs et même 16 fr. 50 le degré et on annonce que ce prix de base débutera à 15 fr. 50 et montera progressivement à 17 francs. On devine le mécontentement de ceux qui avaient acheté et l'on comprend l'arrêt brusque qui s'est manifesté dans les demandes sur souches.

L'écart était encore plus notable en ce qui concerne les existants. Les vins de 9° se traitaient entre 165 et 170 francs l'hectolitre. Or, 15 fr. 50 du degré correspondent à 139 fr. 50 l'hectolitre pour un vin de 9°. Perplexité des vendeurs et des acheteurs qui se sont demandé à quel niveau pourrait bien se faire la soudure entre les deux campagnes.

On a pensé aussi, un instant, que la libération prochaine de la dernière tranche des vins de 1937 pouvait peser sur la tendance. A la réflexion, ce danger est bien minime, étant donné la faible importance de cette tranche, que l'on a évaluée à quelque 4 millions d'hectolitres, et surtout le fait que la plus grosse partie se trouve en Algérie.

L'animation des transactions a été encore restreinte. Cette semaine, coupée en deux par un jour de fête, se prêtait d'ailleurs assez peu à une grosse activité.

Le commerce, faisant montre de beaucoup de prudence et ne disposant le plus souvent que de crédits bancaires réduits, n'a que fort peu sollicité la propriété. Celle-ci aurait volontiers cédé quelques lots il y a quelques jours, de nombreux vignerons voulant ou libérer leurs chais ou s'alléger avant les vacances. Puis, cette situation s'est modifiée, les offres des vendeurs se raréfiant en même temps que leurs prétentions se raffermissaient. La faiblesse qui avait régné jusqu'alors a fait place à plus de soutien.

Notons d'ailleurs, en terminant, que les écarts de cours sont demeurés peu importants, le décalage ayant pu atteindre 5 francs par hectolitre au maximum.

Les vins de 10° qui avaient pu descendre jusqu'à 168 francs l'hectolitre, se retrouvent plus fermes à 170 francs, prix que nous avons vu payer. Les 9° se tiennent entre 165 et 168 francs et des 9°5 ont même atteint 170 francs dans certaines coopératives. Les 11° valent autour de 172 à 175 francs et les 12°, généralement bien tenus, avoisinent le taux de 180 francs.

L'opinion est assez diverse en ce qui concerne l'avenir des cours, cependant, sans vouloir présumer des événements, on considère que les variations brusques et importantes sont peu probables pour la fin de la campagne.

R. C.

L'état du vignoble en Europe et dans les pays méditerranéens à la mi-juin

A la mi-juin, l'état du vignoble était assez irrégulier en Europe et dans les pays méditerranéens extra-européens.

Les gelées d'avril ont touché les vignes de façon assez inégale. Le vignoble suisse est, sans aucun doute, le plus éprouvé en raison de l'intensité des gelées et de sa localisation assez restreinte. Des dommages importants ont été également causés dans certaines régions d'Allemagne, dans le sud de la France, le nord et le centre de l'Italie, et, dans une moindre mesure, en Algérie. La région danubienne, la Grèce et l'Asie mineure ont été beaucoup moins éprouvées.

L'importance relative des pertes causées à la récolte varie également, non seulement en fonction de l'intensité des gelées, mais encore en raison de l'abondance plus ou moins grande de la sortie des raisins. A cet égard, le dommage apparaît moindre dans les vignobles méridionaux de la France que dans le nord et le centre de l'Italie, mais il est, de façon générale, difficile d'avoir des renseignements précis sur la sortie des grappes et il faut tenir compte en outre, des bourgeons de remplacement qui se sont parfois avantageusement développés.

Le mois de mai et la première quinzaine de juin ont été généralement propices et ont favorisé une bonne reprise de la vigne, partout où les dégâts causés par les gelées n'étaient pas irrémédiables. L'état du vignoble s'est de ce fait sensiblement amélioré, mais il reste, comme il a été déjà noté, assez inégal.

En France et dans l'Afrique du nord française, on peut encore espérer une assez bonne production de vin, meilleure que celle de l'an dernier, sensiblement égale à la moyenne des cinq années antérieures, peut-être même supérieure. La situation se présentait de façon un peu moins satisfaisante en Italie. Dans le sud-ouest de l'Europe, l'état de la vigne et les perspectives de récolte étaient bonnes en Roumanie, satisfaisantes en Yougoslavie et en Grèce, moins bonnes en Hongrie, où la végétation est encore en retard. Dans l'Europe centrale, l'état du vignoble varie d'assez médiocre en Allemagne à médiocre en Suisse, où 70 à 80 p. 100 de la récolte ont été détruits en Suisse romande. Dans les pays du Levant — Syrie et Liban, Palestine — l'aspect des vignes était bon. Ajoutons enfin que les perspectives étaient bonnes dans l'Union soviétique, notamment en Crimée.

Jusqu'ici aucune attaque sérieuse de maladies cryptogamiques n'est signalée sauf en quelques vignobles italiens.

Il ne saurait être question de formuler de pronostics à cette époque de l'année et en l'absence de renseignements pour l'Espagne, le Portugal et les Etats-Unis. On peut d'ores et déjà affirmer que la production de vin de l'hémisphère nord n'atteindra pas le chiffre maximum de 1934. En l'état actuel des choses, elle pourrait néanmoins dépasser celle de l'an dernier et être sensiblement égale ou même supérieure au chiffre de 175 millions d'hectolitres, qui représente à peu près la productivité normale actuelle du vignoble de l'hémisphère nord, U. R. S. S. non comprise.

On peut, d'autre part, constater que la superficie des vignes à raisins de

vendange en production ne présente pas de modifications appréciables sur l'an dernier. Une légère tendance à l'augmentation reparaît même en France et en Algérie.

En ce qui concerne le raisin de table, les perspectives paraissent moins bonnes que pour le raisin de cuve, notamment en France, malgré une légère augmentation de la superficie.

PIERRE DE VIGUERIE,
Ingénieur agronome.

VI^e Fête nationale des vins de France

Avignon 30-31 juillet, 1^er-2 août 1938

Avignon-Châteauneuf-du-Pape-Côtes du Rhône

PROJET DE PROGRAMME

Samedi 30 *juillet.* — Réception des délégations françaises et étrangères. Réunion des délégations étrangères. Congrès des Ingénieurs agricoles. Banquet des délégations dans l'Ile de la Barthelasse. Illuminations. Retraite aux flambeaux. Spectacle pyrotechnique sur les bords du Rhône avec intermèdes musical et vocal diffusés.

Dimanche 31 *juillet.* — Arrivée de M. le Président de la République. Visite au Monument aux Morts. Réceptions officielles. Visite du vignoble par M. le Président de la République (Itinéraire : Avignon, Le Pontet, Sorgues, Châteauneuf-du-Pape, Orange, Roquemaure, Saint-Génies-de-Comolas, Saint-Laurent-des-Arbres, Lirac, Tavel, Rochefort, Villeneuve, Avignon). Congrès des Associations Folkloriques de Provence et du Comtat. Banquet officiel dans le Palais des Papes. Défilé et cortège. Remise solennelle du drapeau des vins de France. Fête de nuit sur la place du Palais : Ballets de la lumière (lumière noire), intermèdes par les groupes folkloriques des régions viticoles.

Lundi 1^er *août.* — Première excursion dans les Côtes-du-Rhône : Itinéraire : Avignon, Tavel (arrêt et petit déjeuner), Bourg-Saint-Andéol (arrêt et dégustation), Saint-Péray (arrêt et dégustation), Tournon (réception sur la terrasse du vieux Château). Tain-l'Hermitage (arrêt, dégustation, banquets, joutes sur le Rhône), Valence, Montélimar, Orange (dîner, représentation au Théâtre Antique).

Mardi 2 *août.* — Deuxième excursion dans les Côtes-du-Rhône : Principales localités viticoles. Banquet à Vaison à midi. Banquet et Fête champêtre de nuit à Châteauneuf-du-Pape.

N.-B. — Pendant la durée des fêtes illumination par projections du Palais des Papes, de Notre-Dame-des-Doms et du pont Saint-Bénézet.

Le Statut des jus de fruits

L'Union Nationale des producteurs de jus de raisin et de jus de fruits français, groupant les :

Etablissements Challand (Nuits-Saint-Georges), Moillard-Grivot (Nuits-Saint-Georges), Malvoisin (Mâcon), Pampre-d'Or (Saint-Germain-du-Puch), Uvol (Nissan), Jurozé (Nissan), Bérenger Fils (Grasse), Raisals-Dopff (Riquewihr), Hutt (Munster), Grappuval (Avignon), Curfruit (Angers), Tison (Saint-Pierre-d'Autils), Raisinpur (Reims), Institut viticole Oberlin (Colmar),

Réunie en Assemblée générale à son Siège, 22, rue de la Chaussée d'Antin, à Paris, le 29 juin 1938, sous la présidence du docteur Giraudon, son Président,

Après avoir entendu un exposé détaillé des événements qui se sont déroulés avant et après la parution du décret-loi du 31 mai 1938 et des démarches accomplies, susceptibles de compromettre l'application du statut légal, ainsi que l'avenir de la production des jus de fruits,

Félicite son bureau de la vigilance dont il a fait preuve pour faire échouer les dites manœuvres,

Remercie M. Barthe, président de la Commission des boissons de la Chambre des Députés, de l'intérêt et de l'appui apportés à la défense de cette branche de la production française,

Assure MM. Delcos et Gout de la reconnaissance des producteurs pour leurs interventions ;

Demande l'application du statut légal des jus de fruits, institué par le décret du 31 mai 1938.

Le Congrès International de Lisbonne

Le V[e] Congrès International de la Vigne et du Vin aura lieu à Lisbonne du 15 au 23 octobre prochain, sous la présidence d'honneur du Président de la République portugaise.

Le programme du Congrès comporte quatre sections :

1[re] Section. — *Viticulture* : Rapport général : Hongrie.

1. Etablissement d'une méthode générale d'étude des questions ampélographiques : Italie.
2. Localisation et limitation des plantations : Espagne.
3. Cultures associées et substitutives de la vigne : Roumanie.
4. La génétique en viticulture : Allemagne.

2[e] Section. — *Œnologie* : Rapport général : Allemagne.

1. La fermentation des moûts dans les pays chauds : Afrique du Nord.
2. L'emploi de l'anhydride au point de vue des qualités organoleptiques et hygiéniques des vins : France.
3. La chaleur et le froid en vinification : Grèce.
4. L'industrie des moûts concentrés : Suisse.
5. Le problème des eaux-de-vie et des alcools. Influence de leur provenance et de leur degré dans le vinage : Portugal.

3e Section. — *L'organisation viti-vinicole dans les différents pays au point de vue de la défense de la production.* — Rapport général : Yougoslavie.

1. Coopératives : Luxembourg.

2. Commerce : Bulgarie.

3. L'évolution de la législation viticole dans les divers pays : France.

4. Contrôle de l'Etat et de la profession organisée sur les vins d'exportation et facilités à accorder à ces vins : Italie.

4e Section. — *Propagande sous toutes ses formes.* Rapport général : Office International du vin.

1. Etude des organismes et Comités de propagande actuellement existants dans les divers pays viticoles : Tchécoslovaquie.

Le Comité exécutif du Congrès est présidé par M. A. Botelho da Costa, directeur général des Services agricoles au Ministère de l'Agriculture de Lisbonne.

M. Barthe, président de l'Office International du Vin, présidera ce Congrès. M. Douarche, directeur de l'Office International du Vin, fera fonctions de Rapporteur général. Il sera assisté d'un rapporteur général technique du Congrès.

Toutes les informations relatives à ce Congrès peuvent être demandées à M. Guerra, chef des Services Viti-vinicoles au Ministère de l'Agriculture à Lisbonne.

En même temps aura lieu à Lisbonne le 2e Congrès international médical pour l'étude scientifique du Vin et du Raisin.

Ce Congrès sera présidé par le Pr Portmann, de la Faculté de Médecine de Bordeaux, sénateur de la Gironde.

Les questions à l'ordre du jour sont les suivantes :

1. Le vin et le raisin dans les maladies infectieuses aiguës. Rapporteurs : Dr Weissenbach, médecin de l'hôpital Saint Louis et le Dr Gilbert Dreyfus, médecin des hôpitaux à Paris.

2. Le rôle physiologique du raisin et du vin dans le métabolisme humain. Rapporteur : Dr Mario Rosa, assistant à la Faculté de médecine de Lisbonne.

3. Le vin, le vinisme et l'alcoolisme.

Rapporteur : Pr Puntoni, assistant à l'Institut de Physiologie humaine à Rome.

Les informations relatives à ce Congrès peuvent être obtenues en s'adressant au Dr H. de Fonseca, inspecteur général des Services d'hygiène au Ministère de l'Intérieur à Lisbonne, secrétaire général du Congrès, ou au Dr Eylaud, 119, rue Frère, à Bordeaux, secrétaire général du Comité médical international pour l'étude scientifique du vin et du raisin.

Enfin, pour tous les renseignements relatifs au voyage et aux excursions on pourra s'adresser à la Compagnie internationale des Wagons-Lits, 87, Rua do Carmo, à Lisbonne, et 40, rue de l'Arcade, à Paris.

Comice Agricole et viticole du Beaujolais

Le concours annuel aura lieu cette année au Bois-d'Oingt, le dimanche 21 août.

Des primes importantes en espèces et médailles seront distribuées.

Les concours comprendront :

Une exposition d'instruments et machines agricoles, le matériel vinicole, tonnellerie et articles de cave, les produits agricoles et viticoles.

Les animaux domestiques et de basse-cour.

Grand concours de vins et dégustation.

Primes spéciales réservées aux habitants du canton du Bois-d'Oingt et comprenant :

Concours spécial de l'habitation rurale.

Concours pour la bonne tenue des vignobles, propriétaires et vignerons, exploitations agricoles, grande et petite culture.

Culture fruitière, reboisement, apiculture.

Primes et médailles aux anciens serviteurs, domestiques et vignerons.

Familles agricoles, mutualité agricole.

Enseignement agricole,exposition de travaux scolaires, de couture et d'enseignement ménager.

Les concurrents à ces primes devront adresser leurs demandes avant le 10 août 1938, dernier délai, à M. Vermorel, président du Comice agricole et viticole à Villefranche (Rhône).

Le programme sera envoyé franco à toute personne qui en fera la demande.

BIBLIOGRAPHIE

Pour former et tailler les arbres fruitiers, par A. Petit, Ingénieur agronome, ancien professeur à l'Ecole Nationale d'Horticulture, à Versailles. IV. 183 pages 12 × 18 avec 97 figures. 1938. Broché, 15 francs. Frais de port et d'assurances : France et colonies 5 p. 100, étranger, 10 p. 100.

Dunod, *éditeur*, 92, rue Bonaparte, Paris (6e), chèques postaux, Paris 75-45.

La taille, en ménageant un espace suffisant entre les branches, en supprimant les rameaux superflus, assure un meilleur éclairement des arbres et favorise leur fructification. Limitant la production et provoquant la formation des rameaux fertiles le plus près possible des grosses branches, elle permet d'obtenir de gros fruits. Enfin, par la réduction du nombre des ramifications anciennes et le stimulant apporté à la naissance de ramifications nouvelles, elle régularise la production. Elle présente, par conséquent, un intérêt considérable pour le jardinier, professionnel ou amateur.

Les ouvrages déjà publiés sur ce sujet émanent le plus souvent de praticiens qui ont une instruction rudimentaire. L'auteur du présent livre, après avoir reçu la formation de l'Institut national agronomique, a professé pendant trente-huit ans à l'Ecole nationale d'Horticulture de Versailles. Mais il a tenu à faire un ouvrage qui, reposant sur des bases scientifiques sérieuses, soit accessible à tous, grâce à la simplicité de son exposé et à de nombreux schémas et figures.

L'avortement épizootique et la fièvre ondulante (fièvre de Malte), par M. le docteur vétérinaire CAILLOT, à Villefranche-sur-Saône (Rhône).

La *fièvre de Malte* a sévi l'an dernier avec une certaine intensité en France et à l'étranger ; une quantité de chèvres et de vaches n'ont pas échappé à cette attaque, sous forme d'avortement épizootique et d'accidents qui s'ensuivent.

De nombreux cas ont été constatés chez l'homme, pour lesquels des suites graves sont toujours à craindre. Il a paru que cette maladie dont on parle assez souvent, sans bien la connaître, doit être mieux connue et c'est dans ce but que M. le docteur Caillot a été prié de traiter cette question avec toute sa compétence et son autorité.

La fièvre aphteuse, par M. le docteur vétérinaire CAILLOT, à Villefranche-sur-Saône (Rhône).

La fièvre aphteuse a pris un développement considérable en Europe entière ; aucune nation n'a été épargnée, c'est l'attaque la plus violente que l'on ait pu enregistrer à ce jour de cette terrible maladie, dont les moyens de propagation sont si multiples.

Il nous a paru utile de confier à M. le docteur Caillot, l'étude de ce fléau pour lequel il est d'ailleurs spécialisé dans la lutte, afin de mieux faire connaître au public sa propagation, les moyens de se défendre et surtout de le supporter avec le minimum de dommages.

Ces deux manuels d'une grande portée scientifique et surtout pratique sont en vente à la Librairie du Progrès Agricole, à Villefranche-sur-Saône (Rhône).

Prix : 3 francs. Compte de chèques postaux n° 1.469, Lyon.

Viennent également de paraître à la même librairie :

Les insectes nuisibles des céréales, par M. BOUSQUET.

Le doryphore, par DELMAS.

Prix : 3 francs, l'exemplaire franco.

La comptabilité agricole, par E. THILLIER.

Prix : 6 francs l'exemplaire franco.

Bouillies mouillantes. — Alcools terpéniques sulfonés

Par A. DESRUE

Ingénieur Agronome

Dans cet ouvrage l'auteur expose successivement la nécessité de rendre les bouillies mouillantes — les formules autrefois proposées — les données scientifiques du problème, l'impossibilité de prévoir avec certitude les effets des corps appelés mouillants et par conséquent, de mesurer un insaisissable « pouvoir mouillant ».

Dans la seconde partie de l'ouvrage, M. Desrue fait l'historique des alcools terpéniques sulfonés en agriculture, expose leurs qualités essentielles et rend compte d'expériences faites en Champagne sur leur pouvoir anticryptogamique (oïdium).

En vente au prix de 10 francs chez l'auteur à Arnas (Rhône) et à la Librairie du Progrès agricole, à Villefranche-sur-Saône (Rhône).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr.; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX.— Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 17.000 à 20.000 fr. ; 2es crus, de 7.000 à 9.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 16.000 fr.; 2es crus, de 5.000 à 6.500 fr. : Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus. 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.100 à 2.300 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 4.500 à 5.800 fr. ; Graves, 3.300 à 4.200 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 4.300 à 4.900 fr. ; Graves, 3.600 à 4.500 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 800 à 900 fr. ; Mâconnais, 600 à 650 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 750 à 800 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 800 à 950 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 400 à 475 fr. Vins blancs de Blois, 400 à 475 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges. » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1937 : Muscadet, 1.000 à 1.100 fr.; Gros plants, 400 à 500 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 15 fr. 25 à 16 fr. 25 ; Rosés, 15 fr. 25 à 16 fr. 25 ; Blancs, 16 fr. 75 à 17 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (18 Juillet 1938).* — *Cote officielle* Vins rouges, 8°5 à 11°, 165 à 175 fr. » 11° et au-dessus, 175 à 180 fr.; Costières, 11° et au-dessus, » fr. » à » fr. » ; Blancs, » fr. » à » ; Rosés, 175 fr. à 195 fr. » ; Vin de Café, 175 à 200 fr.

Montpellier (12 Juillet). — Rouges, 9°5 à 11° : 168 fr. à 173 fr. l'hecto.

Béziers (15 Juillet). — Rouges, 9° à 11°5, 18 fr. 25 à 15 fr. 00; Rosés, 10° à 11°5, » fr. à » fr. ; Blancs, 10° à 11°5, » fr. » à » fr. ».

Minervois (4 Juillet). — Marché d'Olonzac, de 9° à 12°, de 15 fr. » à 17 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (16 Juillet). — Vins rouges, de 9° à 12°, » fr. » à » fr.

Carcassonne (17 Juillet). — Vins rouges de 9° à 12°, de 18 fr. 75; à 15 fr. ».

Narbonne (6 Juillet). — Vins rouges, 8° à 12°, 18 fr. 50 à 15 fr. ».

Sète (13 Juillet). — Rouges, 18 fr. à 15 fr. 25 ; Rosés, 17 fr. 25 à 16 fr » Blancs, 18 fr. 25 à 16 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 195 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr.; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 144 fr. » à 148 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 139 fr. » à 142 fr. ». — Sons, 98 à 114 fr. — Recoupettes, 96 à 99 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles du Midi, 180 à 220 fr. ; de St-Malo, 190 à 210 fr., de Paris, 170 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 190 à 230 fr. paille d'avoine, de 205 à 245 fr. ; paille de seigle, 210 à 235 fr. ; luzerne, 270 à 350 fr. ; foin, 270 à 350 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 580 à 700 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés 138 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 132 fr. ; de palmistes, 105 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 296 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 22 fr. 50. — Veau, 8 fr. 50 à 17 fr. 50 — Mouton, 6 fr. à 32 fr. ». — Demi-Porc, 12 fr. 50 à 14 fr. — Longe, 14 fr. » à 18 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 75 à 85 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 121 fr. à 126 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 108 à 111 fr. 100 kgs; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 118 fr. 50 à 122 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 125 fr. 50 à 128 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Soude Solvay** 98/100 % légèrement bleutée spéciale pour viticulture, les 100 kilogr., 62 fr. 15, Varangéville (sacs papier de 50 kilogr. perdus). — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 58 fr. 95 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Oranges, 900 à 1.100 fr. — Poires de choix, 600 à 1100 fr., communes, 150 à 250 fr. — Pommes choix, 600 à 1.100 fr. — Pommes communes, 250 à 450 fr. — Bananes, 375 à 500 fr. — Abricots, 400 à 500 fr. — Cassis, 400 à 600 fr. — Fraises de Paris, 400 à 900 fr. — Cerises du Midi, 450 à 500. — Bigarreaux ; 280 à 750 fr. — Groseilles, 300 à 380 fr. ; Pêches, 350 à 900 ; Prunes, 300 à 450 fr. — Framboises, 700 à 1.100.

Choux verts, 30 à 80 fr. — Artichauts, 26 à 40 fr. — Choux-fleurs, 175 à 450 fr. — Oseille, 120 à 180 fr. — Epinards, 200 à 260 fr. — Tomates, 200 à 350 fr. — Oignons, 150 à 200 fr. — Poireaux, 230 à 400 fr. les 100 bottes. — Laitues, 60 à 100 fr. — Haricots verts, 230 à 400 fr. — Carottes nouvelles, 150 à 350 fr. — Fèves, 140 à 200 fr. — Navets, 80 à 220 fr. — Pois verts, 50 à 140 fr. — Asperges, 150 à 500 fr. — Courgettes, 50 à 70 fr. — Aubergines, 400 à 600 fr. — Melons de Nantes, 10 à 40 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place du Cours Alençon (Orne)

CUPROL

ARSÉNIATES

SULFATE DE CUIVRE

ANHYDRIDE SULFUREUX

MÉTABISULFITE
DE POTASSE

23, Rue de Balzac
PARIS 8e

Etaldyne PROGIL

Mouillant **Adhésif**

Ne mousse pas. Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insecticides, insectifuges. S'associe même au Permanganate

PROGIL S. A. 10, Quai de Serin LYON

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges*** *ou vos* ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures de GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION

simple et parfaite... inégalée

Demandez renseignements gratuits et brochures guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

SOCIÉTÉ CONTINENTALE DES RAFFINERIES DE SOUFRE

50, rue Breteuil, MARSEILLE

Adresse Télégraphique : URSFRA **Téléphone DRAGON 89-10, 89-11**

R. C. Marseille n° 30.275

SOUFRES SUBLIMÉS PURS

(Garantis conformes aux exigences de la Loi)

SOUFRES TRITURÉS, VENTILÉS et CUPRIQUES

LES PLUS LÉGERS, LES PLUS ÉCONOMIQUES

FABRICATION LA PLUS PERFECTIONNÉE

Usines à MARSEILLE, SÈTE et LA NOUVELLE

Marques : ESMIEU, "CROIX de MALTE", PHÉNIX et FABRE-FOURCADE

LA

Société Française Bitumastic

DONT LES ENDUITS D'ÉTANCHÉITÉ ET D'ANTICORROSION POSSÈDENT QUATRE-VINGTS ANS DE RÉFÉRENCES MONDIALES PRÉSENTE

OENOPLASTIC

ENDUIT NEUTRE, SANS GOUT NI ODEUR

POUR L'ÉTANCHÉITÉ ET L'ISOLATION DES PAROIS DE CUVES EN CIMENT DESTINÉES AU LOGEMENT DES VINS BLANCS, ROSÉS, ROUGES ET DES MUTÉS AU SOUFRE

OENOPLASTIC

REVÊTEMENT D'EMPLOI FACILE ET ÉCONOMIQUE S'APPLIQUANT A LA BROSSE, A FROID

OENOPLASTIC

COLMATE LA POROSITÉ DU BÉTON ET LE PROTÈGE CONTRE LES ATTAQUES DES ACIDES DU VIN

OENOPLASTIC

S'OPPOSE A LA FORMATION DE LA CASSE FERRIQUE ET A L'INCRUSTATION DES FERMENTATIONS PARASITAIRES

OENOPLASTIC

PROTÈGE LES VOUTES, PLAFONDS ET TRAPPES CONTRE L'ATTAQUE DE L'ANHYDRIDE SULFUREUX ET CONTRE TOUTE CORROSION

OENOPLASTIC

FACILITE LE DÉTARTRAGE ET PERMET LA RÉPARATION RAPIDE DES ENDUITS DE CIMENT DÉGRADÉS OU FISSURÉS

NOTICES ET RÉFÉRENCES SUR DEMANDE

Société Française Bitumastic

39, Rue du Colisée, Paris-8e - Tél. : Élysées 39-63 (4 lignes)

INTER - ÉLYSÉES 289 — ADR. TÉLÉGRAPH. BITUMASTIC - 45 - PARIS

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Téléphone : 21-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

10 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des commités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

CONTRE LES CORBEAUX

utilisez

les grappes détonantes de **RUGGIERI**

Ecrire pour renseignements aux

Établis. RUGGIERI, 21, rue Ballu - Paris

Pépinières J. GOYARD

ÉTABLISSEMENTS A :

MAISON-CARRÉE (Alger)
AIN-TEMOUCHENT (Oran)
EPERNAY (Marne)
ESSEY-LES-NANCY (M.-et-M.)

Toutes variétés de cuve et de table sur porte-greffes anciens et nouveaux

Chacun des Etablissements fournit spécialement les cépages de sa région ; leur adresser la correspondance directement

BORSARI & Cie PARIS

Sté à responsabilité limitée au capital de 600 000 fr.

8, boulevard Saint-Martin, 8

R. C. Seine 610-70

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

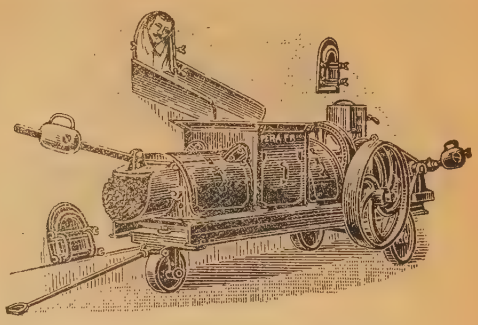
Travailler le sol est bien,
Employer les engrais potassiques
es indispensable

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay sont simples à préparer

PERA FRERES

FLORENSAC (Hérault)

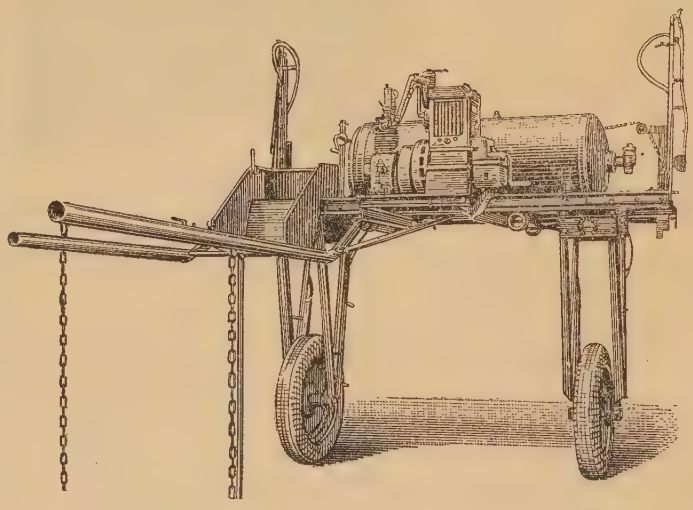
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

Détruisez les courtilières
avec le fluosilicate
de baryum
Détruisez les
cochylis, eudémis, etc...
avec les poudrages
au fluosilicate de baryum
Fabriqué par :
Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek
Seul Représentant pour la France,
les Colonies et Protectorats
PRODUITS CHIMIQUES :
Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (X^e^)

Fondé en 1879
L'ARGUS DE LA PRESSE
" VOIT TOUT "
Les plus anciens BUREAUX d'ARTICLES de JOURNAUX
37, Rue Bergère, PARIS IX^e^

Lit et dépouille par jour 20 000 journaux et Revues du Monde entier. *L'Argus* édite : l'Argus de l'Officiel, contenant tous les votes des hommes politiques ; recherche articles et tous documents passés, présents, futurs. L'Argus se charge de toutes les PUBLICITÉS et de la publication dans les Journaux, de tous articles et informations.

MÉTABISULFITE
DE POTASSE
CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL pour ŒNOLOGIE
GROS CRISTAUX ● CRISTAUX CALIBRÉS ● POUDRE
MARQUE **" La Grappe "** DÉPOSÉE
en fûts 100 - 50 - 25 kilos ● Fabrication spécialisée
MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Etabl. Louis DESCAMPS)
JOUY-EN-JOSAS
(Seine-et-Oise)
AGENT GÉNÉRAL pour LE MIDI : R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay
permettent une répartition uniforme du cuivre

PERENOX —	Oxyde de cuivre, 50% de cuivre métal, suspension fine, immédiate, stable.
TUBAVIGNE —	Poudre à haute teneur contre Pyrale, Cochylis, Eudémis.
EXTRAIT DE DERRIS —	En pulvérisations contre Cochylis et Eudémis.
AGRAL 3VE —	Mouillant parfait, triple l'efficacité des bouillies économise le cuivre.
NICTAGRAL —	Insecticide à la Nicotine, particulièrement adhésif.

Etablissements S. H. MORDEN & Cie, Sté an
" Protection des Cultures "
14, rue de la Pépinière — PARIS VIIIe

VENDANGES 1938

Les meilleurs vins sont obtenus par la
fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN**

LE SULFI-PHOSPHATE TELLE

Renfermant par litre 200 gr. d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique pur assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des Levures multipliées

Le Sulfiphosphate Telle a été reconnu, par le Service de la Répression des Fraudes, *conforme à la Loi du 1er Août 1905* (26 décembre 1923)

LES LEVURES MULTIPLIÉES " WEINMANN "

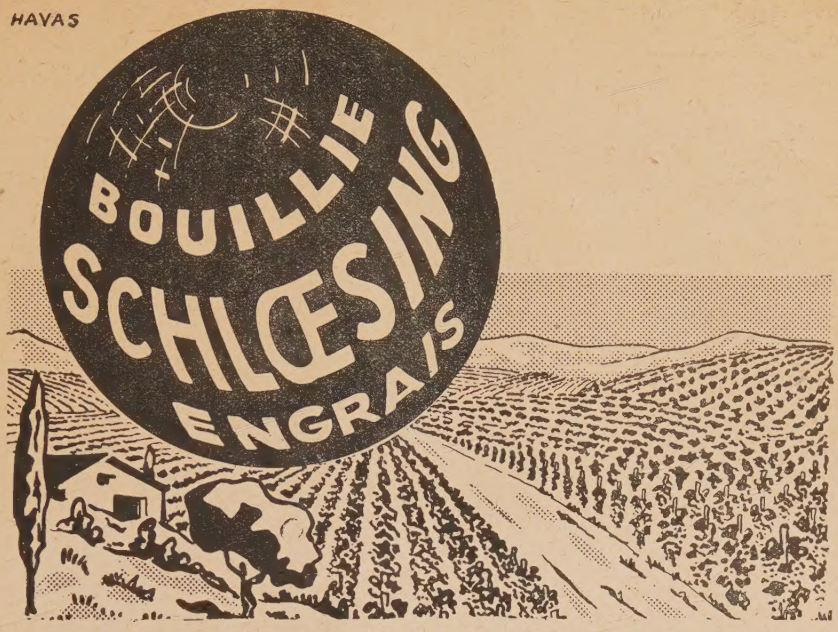
FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités ou sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constitués par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement sans préparation de levain.

Demandez la Notice Vendanges, envoyée franco sur demande, à

F. TELLE, *Licencié ès Sciences*, Sucr de **J. WEINMANN**
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à EPERNAY (Marne)

HAVAS



BOUILLIES SCHLŒSING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre métal

CUPRO - ARSENICALE pour vigne et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes de terre

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

VERT SCHLŒSING, acéto-arsénite de cuivre aussi actif, moins cher que les meilleurs arséniates

Polysulfor, *bouillie sulfocalcique très active*

PARASITOX, *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, *détruit le doryphore par poudrages.*

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

COGNAC

HENNESSY

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE DU COURS, ALENÇON